

## Agenda Des Marchés

### LUNDI - MONDAY

Cavaillon - Centre ville - De 8h à 12h - From 8 a.m to Noon

Saint Didier - Place de la Mairie - De 8h à 13h - 20 minutes en voiture / From 8 a.m to 1 p.m

### MARDI - TUESDAY

Gordes - Place du Monument - De 8h à 13h jusqu'au 31/12 - 25 minutes en voiture / From 8 a.m to 1 p.m until December 31st

### MERCREDI - WEDNESDAY

Saint Rémy - Place des Républiques - De 8h à 13h - 40 minutes en voiture / From 8 a.m to 1 p.m

### JEUDI - THURSDAY

Isle-sur-la-Sorgue - Centre ville - 3 minutes à pied / City center

### VENDREDI - FRIDAY

Bonnieux - Place du Terral - De 8h à 13h - 30 minutes en voiture / From 8 a.m to 1 p.m

### SAMEDI - SATURDAY

Apt - Place de la Bouquerie - De 8h à 13h - 40 minutes en voiture / From 8 a.m to 1 p.m

### DIMANCHE - SUNDAY

Isle-sur-la-Sorgue - Centre ville - De 8h à 13h - 3 minutes à pied / City center - From 8 a.m to 1 p.m

## Sorties à L'Isle

Balade au parfum de la truffe et de la rose -

Rendez-vous les 13 et 26 Février à la Maison de la Rose de Fontaine de Vaucluse pour une journée à la découverte de la truffe - 90Euros - Truffle and Roses discovery the 13th and the 26th of February at la Maison de la Rose of Fontaine de Vaucluse - 90 Euros.

Filaventure Brun de Vian Tiran -

Découvrez le patrimoine culturel de l'Isle-sur-la-Sorgue à travers le travail de la laine par la manufacture Brun de Vian-Tiran. Le parcours d'1h30 vous fera vivre les moments mejeurs de la création d'une étoffe. Discover the fabulous wool manufactory Brun de Vian-Tiran here in l'Isle-sur-la-Sorgue. Follow the creation of a somptuous cloth made with traditionnal techniques - Avenue de la Libération - 84800 Isle-sur-la-Sorgue - 7,50 Euros.

Campredon Centre D'Art -

Campredon est un un centre d'art, vous y découvrirez des nouvelles expositions et vous pouvez accéder aux jardins du centre d'art et sa magnifique fontaine. Des expositions très enrichissantes - Modern art center with beautiful gardens - 20 rue du Dr Tallet 84800 Isle sur la Sorgue - 6 Euros.



Grand Hôtel Henri  
HÔTEL RESTAURANT  
★★★★  
Depuis 1785

HIVER 2019

# LE JOURNAL D'HENRI



## Ouverture de la Pâtisserie Eugénie

Cet hiver, le Grand Hôtel Henri est heureux de vous annoncer l'ouverture de sa Pâtisserie salon de thé : Eugénie. Véritable concept novateur Eugénie combine salon de thé, pâtisserie haut

A l'heure du thé lovez-vous dans un décor poudré et raffiné pour profiter d'un moment de calme et de sérénité autour d'une pâtisserie et d'un livre.



This winter, the Grand Hotel Henri is very proud to announce the opening of Eugenie its Tea Room and Pastry Shop, in December 2018.

True innovative concept Eugenie combines tea shop, high quality pastry and bookstore. At tea time, relax in a classy and refined place to enjoy a moment of calm and serenity around a pastry and a book.

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux

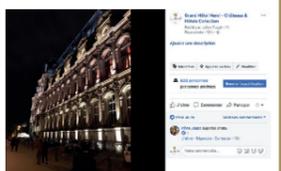
Follow us on our social media



[www.instagram.com/grandhotelhenri/](http://www.instagram.com/grandhotelhenri/)



[www.instagram.com/restaurantlepetithenri/](http://www.instagram.com/restaurantlepetithenri/)



[www.facebook.com/grandhotelhenri/](http://www.facebook.com/grandhotelhenri/)



[www.facebook.com/lepetithenri/](http://www.facebook.com/lepetithenri/)

## La Truffe en Vaucluse

La truffe est à l'honneur en ce moment dans le vaucluse. Profitez de votre séjour au Grand Hôtel Henri pour organiser une excursion à la découverte de la Truffe. Découvrez la nature et le terroir à travers différentes activités: chasse à la truffe avec le trufficulteur et ses chiens, puis repas composé autour de la truffe. N'hésitez pas à vous rapprocher de la réception qui pourra vous conseiller des producteurs.

Truffle is the star product of this month. Take the time during your stay to enjoy and discover truffle production.

Get a chance to spend the day with the truffle producers and their dogs seeking for this black diamond and end your day with a delicious meal around truffle. Do not hesitate to ask the front desk staff to suggest and book some great tour.



### La Recette du Chef

Truffes, artichauts, copeaux de parmesan, jus de rôti sur risotto de petit épeautre de Sault.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 600 g de petit épeautre de Sault • 5 artichauts poivrades
- 1/2 botte de cébettes • 200g d'échalotes • 80g de moelle de bœuf • 2litres de bouillon de volaille • 40cl de Vin Blanc • 120g de truffe tuber melanosporum • 10cl de crème • 100 g de parmesan • 350g de beurre • 2cl d'huile d'olive • 5cl de jus de veau • Sel de Camargue et Poivre de moulin •

#### Préparation -

Dans une sauteuse, faire suer la moelle à feu doux. Ajoutez l'échalote, laissez fondre un peu. Augmentez légèrement le feu, ajoutez l'épeautre, remuez bien, veillez à ce que les grains soient bien enrobés de graisse.

Versez le vin, laissez réduire complètement. Lorsque l'épeautre a absorbé tout le vin, ajoutez du bouillon chaud à hauteur. Laissez l'épeautre absorber le bouillon. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que l'épeautre soit cuit, en remuant de temps en temps. Incorporez le beurre, la truffe hachée et les cébettes. Liez avec le parmesan.

Hors du feu, incorporez délicatement la crème fouettée, goûtez et assaisonnez. Répartissez le risotto dans les assiettes creuses. Entourez d'un filet de Jus de Veau. Râpez la truffe et l'artichaut (tourné), versez un peu d'huile d'olive sur la truffe et servez aussitôt.

### Le Cocktail de saison Autumn Leaves

Cette saison, le Grand Hotel Henri vous propose un cocktail chaleureux et réconfortant.



- Whisky 5cL
- Amaretto 2.5cL
- Sirop d'érable / Maple Syrup 2.5cL
- Jus de citron / Lemon juice 2.5cL
- Jus de pomme/ Apple juice 10cL

Verser le Whisky, le sirop d'érable, le jus de citron et le jus de pomme dans un verre Old Fashioned rempli de glace pilée. Mélanger à la cuillère directement dans le verre et garnir de pomme et de clous de girofle.

Pour Whiskey, maple syrup, lemon juice and apple juice into an Old Fashioned glass filled with ice.

Spoon directly into the glass and garnish with apple and cloves.

## Pour les amoureux de la brocante



Ville des antiquaires L'Isle-sur-la-Sorgue est la seconde place européenne du commerce des antiquités et de la brocante. Rythmée tous les dimanches par le marché des antiquaires. Retrouvez du 19 au 22 Avril 2019 la Foire à la Brocante, véritable temps fort de l'année, c'est 550 professionnels exposants, transformant la ville en marché à ciel ouvert de l'art et des antiquités.

Pour l'occasion le Grand Hôtel Henri se lève tôt et vous propose un petit déjeuner à 7h30 le matin pour vous permettre de faire de bonnes affaires le ventre plein !

Second major place in Europe for antiques trade L'Isle-sur-la-Sorgue is punctuated by the weekly sunday antic market. This year the International Fair of antiques and flea market is taking place from the 19th until the 22nd of April 2019. It is 550 professionals booths that transform the city into a giant open-air market.

For this special occasion the Grand Hôtel Henri proposes you an early breakfast at 7:30 a.m, this way you can be the first to make great deals but without an empty belly !

### Les Déballages d'antiquités à Avignon:

Réservé exclusivement aux professionnels

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| - 4 Mars - March 4th 2019 à 8h.    | - 9 Septembre - Sept 9th 2019 à 8h. |
| - 1er Avril - April 1st 2019 à 8h. | - 7 Octobre - Oct 7th 2019 à 8h.    |
| - 6 Mai - May 6th 2019 à 8h.       | - 4 Décembre - Dec 4th 2019 à 8h.   |
| - 17 Juin - June 17th 2019 à 8h.   |                                     |

Les jours de déballage nous vous proposons le petit déjeuner à 7h. / On the deballage days, breakfast is strats from at 7a.m.

